

# 瑞安人每天‘吃天光’花多少钱？

## 人均早餐消费10元以内,市场呈多元化发展

■记者 项乐茹/文 王鹏洲/图

一日之计在于晨,早餐更是每天三餐不可缺少的一餐。在物价日益增长的当下,你愿意为早餐花多少钱?瑞安人早餐喜欢吃什么?昨日,记者走访调查后发现,瑞安人多数人均早餐消费10元以内,在早餐搭配上没有特别明显的爱好,但是‘包子+豆浆’是不少人首选的经济实惠组合。在市民愈发重视早餐的情况下,商家也纷纷占领早餐市场,进行多元化经营。

### 瑞安人早餐花费不“奢侈” 人均消费低于10元

你每天‘吃天光’会花多少钱?围绕这个问题,昨日记者以20户家庭作为样本户进行了一个微调查。结果显示,给外界印象较为大方的瑞安人在早餐花费上并不‘奢侈’,人均基本不超过10元,甚至基本支出以5元上下为主。

“早上基本上花费就四五元,吃得比较简单,能填饱肚子就行。”在市区一事业单位工作的徐小姐说,她每天为了赶时间上班,早餐基本上都在单位附近的早餐店购买,一般只花5元钱以内。在记者调查的20户家庭中,不少上班族会选择在外就餐,多数花费在10元以内,不会

在早餐上投入过多的费用。

瑞安人早餐消费不高的结论也得到了早餐店老板们的证实。记者连续走访了位于市府大院周围的3家早餐店,老板表示大多数人消费档位集中在4至5元或7至8元档。记者查看价目表,鲜肉包等基本价格在1至1.5元,馒头价格为0.75至2元,糯米饭价格为3至5元左右,基本上算比较平价。

不过,也有受访者表示,偶尔改口味的时候早餐花费可能会‘超标’。“一般在食堂吃粉干只用4元钱,万一吃腻了改去西式面包房就要15至16元了。”林女士告诉记

者,一般早餐店开销不会很大,可以保证在10元以内,但是去了西式面包房或者点心店,一个面包动辄七八元,再配个饮料这开销就会‘蹭蹭’往上涨,拉高平时的消费水平。还有受访者吐槽,现在部分商家的早餐价格愈加走高,不是量少了就是提价了,像一份‘糯米塌’有些商家卖3元钱一块,喝一碗粥配点小菜就要十几元,感叹连早餐都吃不起了。

对此,有早餐店店主表示,早餐店的利润都很细,加上一直上涨的店铺租金、人工等成本,价格上涨也在所难免。

### 早餐重视度日益提高 市场呈现多元化发展

对调查中,记者发现,在每周七天的早餐消费上,生活作息规律上班族大多反馈每天都会按时吃早餐,而部分学生党则偶尔会出现不吃早餐的情况。如果按年龄分类,年轻人群相对而言没有年龄大的人重视早餐。在记者的受访中,部分人表示‘一周没有每天都吃早餐’的人基本上是90后,而随着年龄增长,对早餐的重视度有明显提升。

而对于‘在家吃早餐’和‘外出买早餐吃’的选项上,记者意外地发现不少家庭越来越倾向于自己做早餐在家里吃。这说明相比以前,大众对早餐的重视度有明显提升。“外面的早餐有些多油多盐,没有自己做得放心。”记者采访了解,不少家庭如今重视早餐营养均衡搭配,会花时间自己做粗粮面包或煮五谷杂粮粥等作为早餐。近两年在实体早餐店和微信等网络渠道上,粗粮面包都成了主推产品,销量看涨。

瑞安人早餐口味多变和对早餐的重视日益提高,引来各式各样的商家也纷纷占领早餐市场。除了传统中式早餐店,连锁品牌、西式快餐、

品牌面包房等商家在近几年遍布市区的大街小巷。记者注意到,在位于玉海街道市实验小学前的一条街上,就有3家西式面包房和1家早餐连锁品牌,市场竞争也可谓非常激烈。

在市区拥有两家西式面包房和4年经营经验的季先生告诉记者,目前他两家门店的年销售额能达到200至300万元,会员数也已过万。“现在瑞安的早餐需求越来越多元化,早餐市场也是在需求推动下刚刚起步,还有一定的市场潜力可挖,将消费者的需求放大再放大。”他说,瑞安人对早餐的需求趋于健康、便捷、营养的方向转型,口味偏向于少油、少糖,他们也迎合消费者需求开发新品,20多款现烤现卖的面包产品较受欢迎。

“现在很多西式面包房的一大市场是早餐市场,但也越来越朝着复合型、综合型多元化的经营模式发展。”季先生说,除了现烤面包,甜品、西点、饼干等产品线丰富开发,生日蛋糕订购团体业务的承接等都是重要的赢利点,结合餐饮咖啡等延伸服务,不局限于单一的早餐功能。

### 早餐口味选择‘不挑’ “包子+豆浆”组合经济实惠

记者走访市区早餐店发现,现在各类早餐种类繁多,传统早餐店里包子、馒头、烧麦、糯米饭、油条、猪油饼、稀饭等都有,西式面包房里有面包、吐司酸奶等,另外还有肯德基、永和豆浆等连锁品牌,选择很多眼花缭乱。口味向来比较‘刁钻’的瑞安人,早餐喜欢吃什么呢?是会比较偏爱有瑞安风味特色的传统小吃糯米饭、猪油饼,还是喜欢吐司、酸奶等洋早餐?

在记者调查后发现,大多数的受访者口味多样并不拘泥于一种,近几年早餐市场也在逐年扩大。

多数以中式早餐为主。

包括包子、面、粥、糯米饭、蛋炒饭、豆浆等都得到提名。“我们家孩子比较喜欢喝粥,一般早上都是粥搭配鸡蛋,再吃点水果。”市民李女士说,相比一些油炸类的早餐,他们家庭早餐口味更偏向于清淡,易于消化的早餐类型。也有市民表示,喜欢中西混搭的早餐搭配,工作日因为要朝九晚五上班就直接早餐店解决,到了周末会花时间做吐司、三明治的西式早餐来变换口味。

另外,有早餐店老板透露,瑞安人在早餐选择上有季节之分。有着20多年早餐生意经营经验的林先生告

诉记者,从他们的经验看,夏天因为天气燥热,大多数人喜欢吃点清爽汤汁多的,像白粥等,冬天则喜欢吃糯米饭这类饱腹感较足的类型。还有意思的是,林先生说,从他们的店里情况看,本地人喜欢吃小笼包配汤,而外地人则相对更喜欢吃汤包。

虽然在早餐选择上没有固定口味,但‘包子+豆浆’的组合人气相对较高。不少人觉得,在生活节奏比较快的工作日里,方便快捷价格适中是他们早餐的首选,“包子+豆浆”可以提包带走,而且价格基本上5元可以解决,还管饱。

